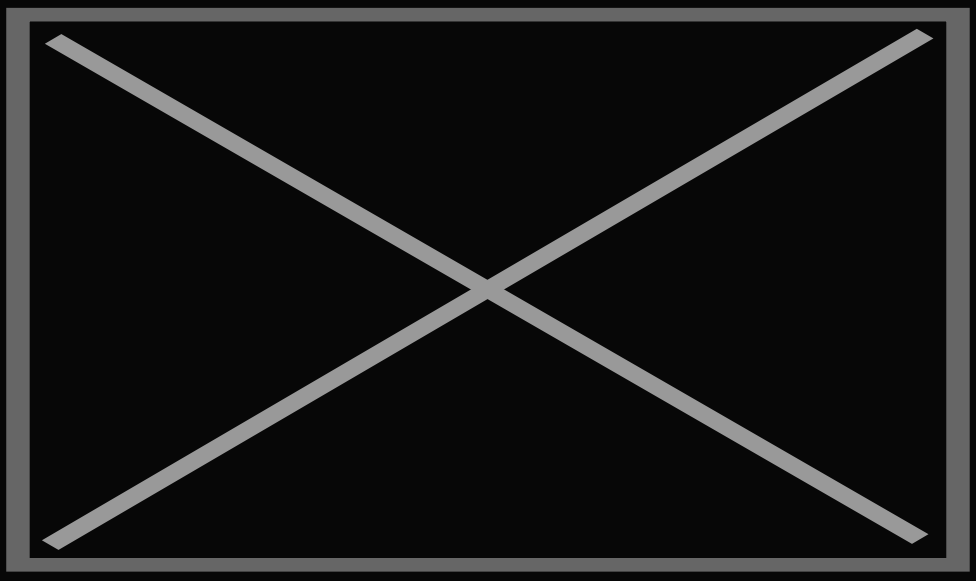
Il whisky in tre ricette cocktail

alcoholic-1850052-640-8f596d49

Trainato dal revival dei cocktail vintage, dalle operazioni di marketing delle aziende e dalle kermesse a tema, il whisky oggi vive una seconda giovinezza. Ecco alcune ricette da provare.

OUTLAW
Signature di Ugo Acampora, bartender del Twins di Napoli (vincitore nel 2018 del Premio Strega Mixology)
Tecnica: Mix & Pour
Bicchiere: Fantasy
Ingredienti:
5 cl di bourbon Jim Beam
2cl di mix succo di agrumi (limone, arancia, pompelmo)
2 cl di sherbet alla camomilla
2 cl di Elixir Falernum di Antica Distilleria Petrone
Garnish: arancia disidratata
Preparazione:
Versare tutti gli ingredienti tranne l’Elixir Falernum in uno shaker colmo di ghiaccio tritato. Filtrare in un bicchiere fantasy e infine aggiungere l’Elixir Falernum facendolo affondare.



BUFALO

Signature di Alessandro Antonelli, bar manager dello Sky Stars Bar e del bar Il Giardino dell'A.Roma Lifestyle Hotel di Roma

Tecnica: Mix & Strain

Bicchiere: Old Fashioned vintage

Ingredienti:

3 cl Maker's Mark bourbon

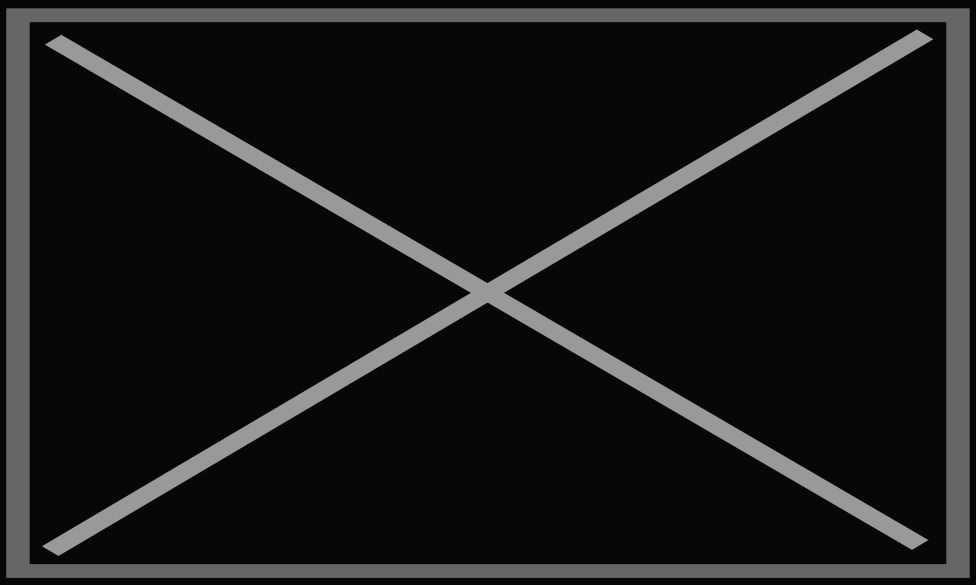
3 cl Amaro Formidabile

Un paio di gocce di Angostura Bitter Orange

Garnish: arancia disidratata

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nel mixing glass, mescolare, versare nel bicchiere colmo di ghiaccio.



LA LUPA

Signature di Adriana Firicano, Lady Amarena Italia 2019, rivisitazione del Mint Julep, è il drink con cui ha vinto l'edizione italiana del concorso Fabbri dedicato alle barmaid e che le ha valso la medaglia di bronzo alla finalissima internazionale

Tecnica: Build

Bicchiere: Silver mug

Ingredienti:

5 cl Bulleit Bourbon 10 Years Old

2 cl sciroppo Amarena Fabbri

2 cl succo di lime fresco

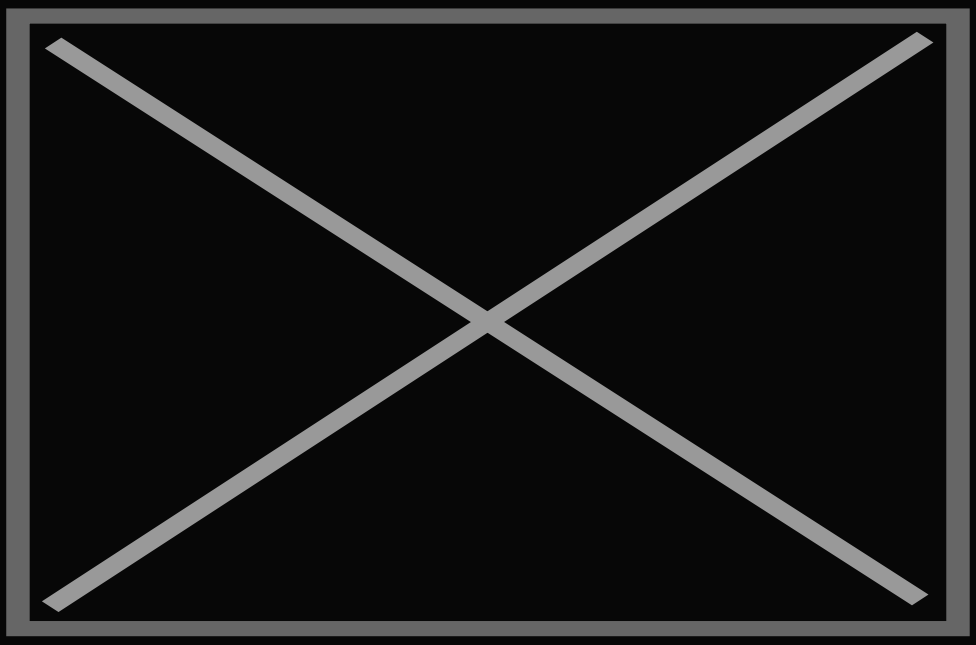
3 rametti di menta

3 amarene Fabbri

Garnish: 3 amarene Fabbri e un rametto di menta

Preparazione:

Direttamente in una silver mug pestare delicatamente la menta e il succo di lime. Aggiungere il ghiaccio a cubi, completare con il Bourbon e lo sciroppo di amarena.



Whisky: è di nuovo golden age

Whisky: le basi e l'ABC